

# Zonazione



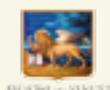
La pubblicazione del **Manuale d'uso del territorio** rappresenta un momento cruciale per il lavoro di zonazione intrapreso qualche anno fa nell'area Doc Colli Berici. Si tratta di un'opera di notevole valore che il mondo vitivinicolo (produttori, operatori e portatori di interesse) può ora consultare per ottenere un buon numero di indicazioni importanti per le sfide attuali e future imposte dallo scenario competitivo di mercato, in particolare quella della DOP recentemente introdotta dalla nuova O.c.m. vino e le conseguenti maggiori garanzie da dare al consumatore in termine di identità territoriale dei prodotti.

L'analisi condotta in questo libro va considerata, infatti, un punto di partenza per confronti e nuove esperienze produttive, tenuto conto, anche, che il mondo imprenditoriale dei Colli Berici sta crescendo e che i giovani viticoltori necessitano di avere nuovi elementi di conoscenza su cui basare le proprie scelte strategiche. Tutto questo nell'ottica di promuovere definitivamente i Colli Berici come un cru di elevato livello produttivo nel panorama enologico regionale e nazionale.

Il lavoro di zonazione ha portato ad individuare **11 unità vocazionali** nelle quali il territorio Doc Colli Berici viene suddiviso in base al clima ed alle caratteristiche geomorfologiche del terreno, con le quali interagiscono i vitigni.

Fra gli elementi climatici merita una considerazione di rilievo l'acqua. Nei Colli Berici, infatti, la diminuita piovosità annua associata ad una anomala distribuzione delle precipitazioni, incide significativamente sui vari stadi vegetativi della pianta e di conseguenza sulle caratteristiche qualitative dell'uva e del vino: elementi che stanno facendo crescere i prodotti dei Colli Berici. Nelle 11 unità vocazionali si sono rilevate importanti differenze nelle fasi fenologiche, nell'accumulo di zuccheri e nella cinetica di degradazione degli acidi organici. Per quanto riguarda i vini, le analisi hanno rivelato differenze nel contenuto di alcool ed i panel di degustazione hanno avvertito profili sensoriali decisamente unici attraverso descrittori caratterizzanti e discriminanti.

A significativo esempio, un cenno è da dedicare al vino autoctono per eccellenza della Doc Colli Berici, il Tai Rosso che ha fatto identificare due unità vocazionali:

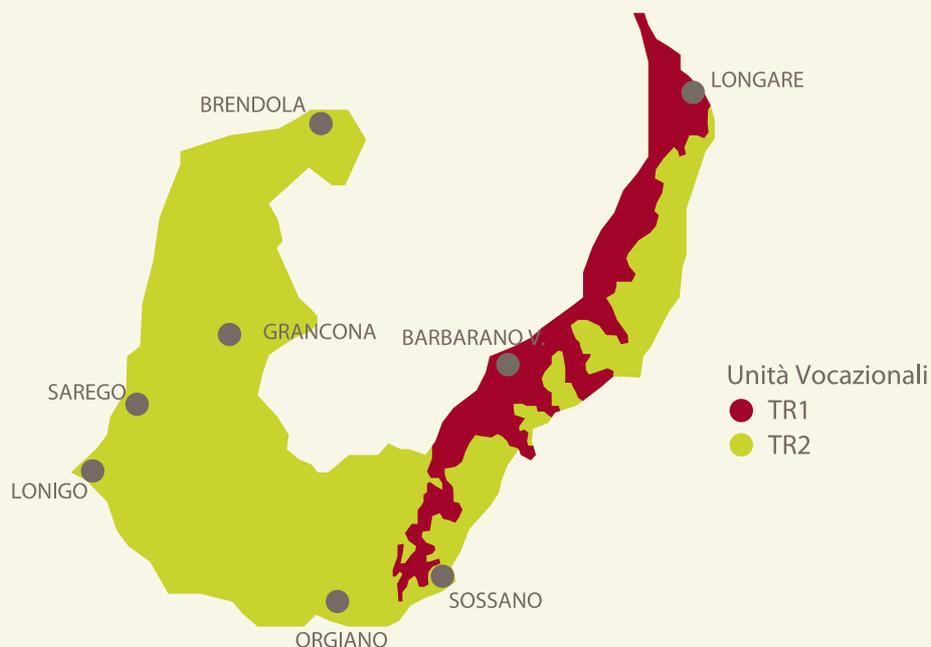


CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA  
VICENZA



**TR2 Lonigo** e **TR1 Barbarano**. I vini ottenuti dalle microvinificazioni hanno fornito le seguenti caratteristiche espressive: i Tai Rosso di Barbarano sono vini equilibrati con note di spezie e lampone; i Tai Rosso di Lonigo sono vini altrettanto equilibrati, ma nei quali si avverte senza dubbio l'influsso di maggior tono di acidità e freschezza dovuto ad una maturazione fisiologica più precoce (vedi tabella).

La zonazione dell'area Doc Colli Berici rappresenta quindi una grande opportunità, non solo per l'ambito prettamente vitivinicolo che ha studiato, ma per l'intero terroir, inteso in senso estensivo come "sistema territorio". Infatti, il Consorzio Tutela Vini Colli Berici è consapevole di come la zonazione non sia solo uno strumento tecnico che ha tracciato la strada da proseguire per l'analisi delle caratteristiche pedologiche e bioclimatiche degli agro-sistemi viticoli della Doc, bensì un progetto che potrà essere utilmente declinato a favore della valorizzazione delle peculiarità del territorio dei Colli Berici, quindi fondamentale per l'intero comprensorio.



UV	Maturazione	Vendemmia	Caratteristiche enologiche
TR1	Le cinetiche di maturazione evidenziano una generale precocità sia per gli zuccheri che per l'acidità titolabile facendo registrare valori zuccherini maggiori e dotazioni acide inferiori per questa unità.	Premettendo che alla vendemmia i valori presentano differenze contenute tra le unità questa presenta valori zuccherini e di pH superiori e valori acidi inferiori all'unità TR2.	I vini di questa unità fanno misurare alte dotazioni in gradazione alcolica, pH e polifenoli e antociani totali (alti i valori di flavonoidi totali e quello dei non antocianici), mentre inferiore a TR2 risulta l'acidità totale. Il profilo sensoriale espresso dai vini di questa unità evidenzia una linea ampia ed equilibrata con note spiccate di spezie e lampone.
TR2	Maturazione media all'inizio con graduale innalzamento della cinetica d'accumulo.	I valori di zuccheri e pH dei mosti manifestano misurazioni inferiori alla unità TR1 e indici degli acidi organici maggiori.	I vini ottenuti dalle uve di questa unità evidenziano un inferiore tenore alcolico e di pH mentre superiore appare quello acidico; leggermente inferiori alla media appaiono i valori di antociani e polifenoli totali. Il profilo sensoriale di questi vini appare abbastanza equilibrato ma poco ampio; al gusto si avverte maggiormente l'acidità.